

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

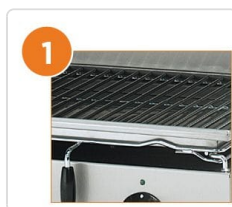
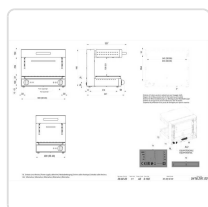
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado  
na imagem.

## Salamandra Elétrica Profissional com Teto Móvel, 4kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19033499	<b>Modelo:</b>	SE-E-60 M
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	SE-E-60 M

## Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 4kW, 230V, com teto móvel e 2 zonas de cozimento independentes. Ideal para gratinar e manter alimentos quentes em HORECA.

## Descricao Completa

### Salamandra Elétrica Profissional — Principais Vantagens

A salamandra elétrica com teto móvel é um equipamento indispensável para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficácia. Ideal para gratinar, cozinhar, dourar e manter a temperatura dos alimentos antes de servir, este aparelho garante resultados culinários de excelência, elevando a qualidade dos seus pratos.

Construída integralmente em aço inoxidável, a salamandra (também conhecida como gratinador ou tosteira de cozinha) assegura durabilidade e uma limpeza fácil, elementos cruciais em qualquer ambiente HORECA. A cabeça superior ajustável em altura e o controlo de temperatura por regulador de energia permitem uma adaptação precisa a diversas necessidades culinárias, enquanto a resistência tubular facilita a manutenção.

### Aplicações

Este equipamento é perfeito para restaurantes, hotéis, buffets, bares e qualquer estabelecimento de restauração que exija um aquecimento rápido e uniforme. A capacidade de operar em ciclo contínuo e as zonas de cozimento independentes do modelo SE-E-60 oferecem uma flexibilidade operacional que otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas com elevado volume de produção. Inclui ainda uma bandeja deslizante com grelha, aumentando a conveniência de uso.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Marca</b>	EDENOX

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Modelo</b>	SE-E-60 M
<b>Dimensões totais (mm)</b>	600 x 537 x 521
<b>Zonas de cozimento</b>	2
<b>Dimensões da zona de cozimento (mm)</b>	600 x 350
<b>Potência (kW)</b>	4
<b>Tensão (V)</b>	230/1/N-50/60 Hz